

BERGHAUS PFÄNDER

FERDINAND KINZ KG
A-6911 LOCHAU b. BREGENZ
ÖSTERREICH

www.pfaender.at



AUSSICHTSRESTAURANT MIT WILDPARK
NEBEN DER PFÄNDERBAHN-BERGSTATION

Menüvorschläge

zur Vorbestellung gemeinsamer Essen ab 20 Personen

Sommer 2020

6.Mai – 22.September

Die nachfolgend erstellten Angebote sind nur ein Teil unserer Möglichkeiten und Leistungen. Manches, wie beispielsweise Fisch- und Wildspezialitäten, ist saisonbedingt. Da wir nur frische Produkte verarbeiten, bieten wir solche Speisen zur entsprechenden Zeit an. Gerne beraten wir Sie auch für spezielle Anlässe. Falls Sie noch Fragen oder einen besonderen Wunsch haben, rufen Sie uns einfach an oder schreiben Sie uns.

SUPPEN	€	VORSPEISEN	€
Nudelsuppe	3.90	Hausgemachte Wildpastete mit Sauce Cumberland	8.50
Flädlesuppe	3.90	Gefüllte Schinkenrolle	7.-
Grießnockerlsuppe	3.90	Geflügelsalat	7.80
Tomatencremesuppe	4.50	Blattsalate mit Bauernschinken	6.50
Leberspätzlesuppe	3.90	Zuckermelone mit Bauernspeck und Bergkäseraspeln	7.80
Bregenzerwälder Bergkäsesuppe	4.50	Geräuchertes Forellenfilet	8.70
Krautsuppe mit Speck	4.50	Vorspeisteller „Pfänder“	9.80
Zwiebelsuppe	4.50	Blätterteigpastete gefüllt mit Champignons á la crème	7.30
Vorarlberger Hochzeitssuppe	3.90	Gemüsepalatschinke	7.30
Karotten-Ingwersuppe	4.50	Wildbretstrudel mit Preiselbeersauce	7.30
		Tomatennudeln mit Schinken-Kräuterrahm	7.30
		Frischkäse auf Tomaten mit Walnußöl	7.30
		Ziegenkäseterrine mit Tomatenconfit und Blattsalaten	7.70

ZUR JAUSE

Ein Paar Hauswürste mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat	9.50
Leberkäse mit Kartoffelsalat	9.50
Pfänderteller: Schinken, Wurst, Speck, Bündnerfleisch, Käse, Brot und Butter	13.50
Bierführersalat: Wurst-Käsesalat mit Zwiebelringen, Brot	9.50

Bitte wenden!

HAUPTGERICHTE

€

Linseneintopf mit Hirschwurst, Selchfleisch und Semmelknödel	16.50
Rahmgeschnetzeltes aus magerem Schweinefleisch mit Butternudeln und Salat	16.50
Gebratene Schweineschulter in Pilzrahmsauce mit Reis und Salat	16.50
Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Gemüse	17.-
Bauernschmaus: Selchkarree, Bauernwurst, Schweinebraten, Semmelknödel und Sauerkraut	17.-
Schweinerückensteak mit Pommes frites, Jägersauce und Mischgemüse	17.50
Hackbraten in Rahmsauce mit Kartoffelpüree und Gemüse	14.50
Putenbrust-Streifen in Currysauce mit Nudeln und Salat	17.-
Jungschweinebraten mit Semmelknödel und Sauerkraut	16.50
Hammelmedaillons mit Kartoffelkroketten und grünen Bohnen	18.20
Gemischter Braten mit Butternudeln und Gemüse	16.50
Kalbsrückensteak „Hubertus“ in Rahmsauce mit frischen Champignons, Reis und Gemüse	23.40
Schweinsfilet „Försterart“, saftige Medaillons mit gegrillter Tomate, Spätzle, Kroketten, Wacholderrahmsauce und Salat	18.70
Maharani-Teller: saftige Schweinefilets in Curryrahmsauce mit Reis, gedünsteten Früchten und Salat	18.30
„Pfänderspieß“ aus zarten Filetstücken mit Pommes frites und Salat	18.30
Wilderer-Teller: Hirschrücken und Rehragout mit Spätzle, Blaukraut, Kroketten und Preiselbeeren	23.50

TYPISCH ÖSTERREICHISCHES

Mageres Schweineragout in pikanter Champignonsauce mit Nudeln und Gemüse	16.50
Kalbs- und Schweinsrahmschnitzel mit Reis und Salat	18.-
Schweinerahmgulasch mit hausgemachten Spätzle und Salat	16.50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Salat	16.50
Geschmorter Kalbsbraten mit Spätzle, Kroketten und Gemüse	19.20
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Salat	19.50
Rindsgulasch mit hausgemachten Spätzle und Salat	17.-
Geschnetzelte Hühnerbrust in Tomatensauce mit Reis und Salat	17.-
Gemüsestrudel mit Tomatensauce, Kartoffelpüree und Salat (vegetarisch)	16.50
Frische Champignons in Rahmsauce mit Spätzle und Salat (vegetarisch)	16.50

Unsere Hausspezialität:

Rehragout aus besten Stücken (ohne Knochen) mit hausgemachten Spätzle, Kroketten, Blaukraut und Preiselbeeren	19.-
---	------

EIS-DESSERTS

Gemischtes Eis	4.30
Gemischtes Eis mit Schlagsahne	4.70
Früchte-Eisbecher mit Schlagsahne	6.80
Karamelleisbecher: Vanilleeis mit Nüssen, Karamelsauce und Schlagsahne	6.80
Coupe Casanova: Vanille-und Erdbeereis mit Rumfrüchten und Schlagsahne	6.80
Coupe Danmark	6.80
Eiskaffee	5.60
Eismarillenknödel	5.60

DESSERTS AUS EIGENER KONDITOREI

Wiener Apfelstrudel	4.-
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce	4.90
Zwetschenkuchen	3.90
Obsttorte	3.90
Sahnetorten	3.90
Topfenstrudel mit Vanillesauce	4.90
Marillenknödel mit Butterbrösel	6.-
Schokoladecreme mit Schlagsahne	4.70
Topfen-Joghurtcreme mit Früchten	6.60
Marillen-Topfenstrudel mit Walnußeis und Zimtsauce	6.50

noch etwas

- * Busfahrer frei
- * **falls nicht alle Personen dieselbe Hauptspeise nehmen, sondern zwei verschiedene aussuchen, bitten wir Sie, die ca. Personenzahl pro Essen mindestens 5 Tage vorher bekanntzugeben**
- * beste Qualität, reichliche Portionen, freundliches Service, gediegene Atmosphäre
- * Service und sämtliche Abgaben inbegriffen. Schweizer Franken nehmen wir zum Tageskurs